

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Ingredienzien:  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Macaroni. 180 Gr. Käse. 150 Gr. Butter. Zum Butterteig siehe Nr. 976.

#### 421. Nudelgemüse.

Man verarbeitet von Eier, Mehl und Salz einen festen Teig, den man nur eben noch mit dem Finger eindrücken kann, so lange, bis er glatt aussieht, dann rollt man ihn zu blattdünnen Platten aus, bepudert jede mit Mehl, legt sie dann aufeinander und schneidet sie in handbreite Streifen, welche man wieder der Quere nach in  $\frac{1}{2}$  Cent. breite Nudeln schneidet. Diese kocht man darauf in schwach gelalzenem Wasser mit Butter weich und dick, zieht sie hiernach mit einigen Eidottern ab und servirt sie. Man kann sie auch nur in Wasser kurz einkochen, dies dann abgießen und die Nudeln recht heiß mit braun gebratener oder roher frischer Butter geben.

Ingredienzien: 12 Löffel voll Mehl. 3 Eidotter. 1 Ei. 1 Prise Salz. Zum Kochen der Nudeln: 1 Liter Wasser. 100 Gr. Butter. 2 Eidotter.

#### 422. Polenta (Maizbrei).

Zu  $1\frac{1}{2}$  Liter siedendem Wasser wird unter beständigem Rühren so viel Maismehl eingestreut, bis man eine dicke Masse hat, und diese muß dann noch so lange kochen, bis sie sich vom Rührlöffel ablöst. Alsdann schüttet man die Polenta in eine mit Wasser umgepülte Form, läßt sie kalt werden und stürzt sie dann auf eine Schüssel. Sie wird mit heißer Milch geessen. Man kann die Polenta auch heiß mit frischer Butter essen, sie wird dann gleich nach dem Einfüllen wieder aus der Form gestürzt. In keinem Falle darf die Polenta mit einem Messer geschnitten werden, man thut dies meistens mit einem Faden.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Maismehl je nachdem es gedeiht, zwischen  $\frac{3}{4}$  und 1 Pfd. 1 Prise Salz. 2 Liter heiße Milch oder 190 Gr. Butter.

#### 423. Polenta gebacken.

Nachdem die Polenta, wie oben gekocht, kalt geworden und gestürzt ist, schneidet man sie mit einem Faden in feine Scheiben, legt diese mit Butter und Käse lagenweise in eine vorbereitete Form und läßt sie im Ofen hellgelb backen.

Ingredienzien: 1 Liter Wasser. Maismehl. 120 Gr. Butter. 100 Gr. Käse. Salz.

#### 424. Polenta andere Art.

Man verquirrt Maismehl mit Milch recht klar, gießt dies dann